BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHOCKFROSTER

Gerät	»	Artikelnummer
Type	»	Bestellnummer
SF 5P	»	07900
SF 5N	»	07901
SF 6P	»	07902
SF 6N	»	07903
SF 10P	»	07904
SF 10N	»	07905
SF 20P	»	07906
SF 20N	»	07907

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Infos über Gassicherheit	Seite 4
Installation	Seite 5
Bedinfeld	Seite 7
Einschaltung der Betriebsabläufe	Seite 9
Reinigung und Wartung	Seite 10
Gewährleistung / Garantie	Seite 12
Sicherheitshinweise	Seite 13

Vorwort

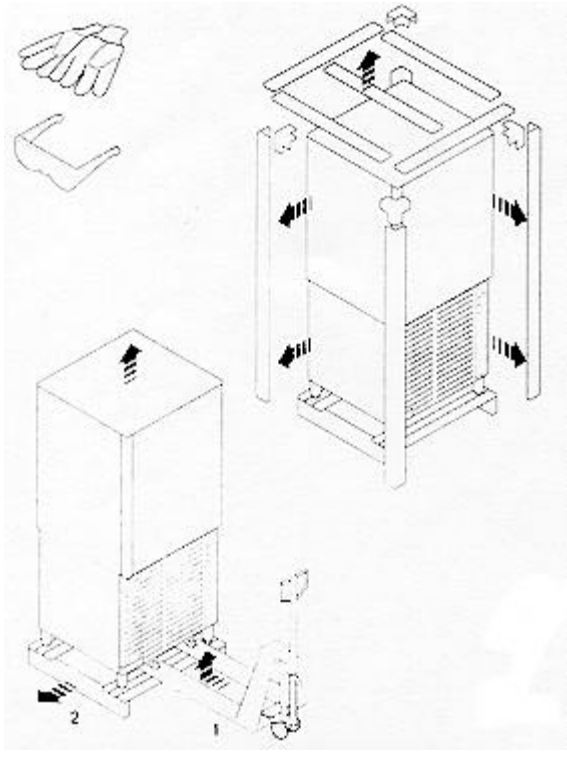
Die vorliegende Anleitung gehört zu den mit der Apparatur mitgelieferten Unterlagen und enthält alle notwendigen Informationen für eine korrekte Bedienung und Wartung des Produkts Schutzfilm entfernen (Abb2)und sich dabei vergewissern, dass das Verpackungsmaterial den geltenden Vorschriften des Landes entsprechend, in dem das Produkt benutzt wird, umweltgerecht entsorgt wird.

Der Bediener sollte die dann enthaltenen Angaben aufmerksam durchlesen und die Anleitung an einem leicht zugänglichen Ort für alle dazu ermächtigten Bediener aufbewahren.
Unser Produkt ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf daher nur für seinen Funktionszweck und ausschließlich von Fachkräften bedient weiden
Für eventuelle Schaden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Produkts, auf eine Beförderung mit unangebrachten Mitteln, auf unerlaubte Abänderungen zurückzuführen sind sowie alle Schritte, die in dieser Anleitung nicht erwägt wurden, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

• Transport

Jegliche Produktverschiebung darf nur mit dafür angebrachte Beförderungsmittel erfolgen wie ein Hubkarren oder Handgabelhubwagen, die die halbe Produktlänge übersteigen müssen.

Abb1



• Auspacken

Schutzhandschuhe anziehen und Verpackung lösen *(Abb1)* Apparatur mit Hilfe eines Hubkarrens hochheben Sockel entfernen und am Bestimmungsort aufstellen.

• Sicherheit

Vor dem Netzanschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass die Daten V, Kw Hz N der Phasen sowie die Leistung mit den Angaben. Auf dem Nummernschild *(Abb 3)* auf der Rückseite der Apparatur übereinstimmen

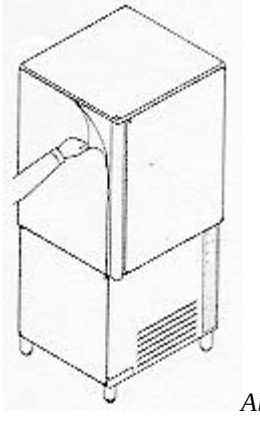
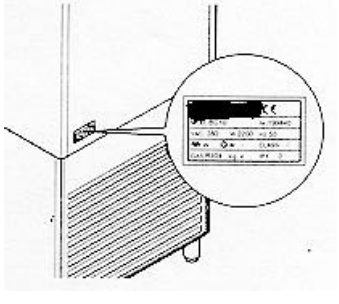


Abb2

Abb3



Vor jeglichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Netzstecker der Apparatur ziehen.

Infos über die Gassicherheit

Gefahrenanzeige:

- Erstickung
- Eine schnelle Flüssigkeitsverdunstung kann zum Erfrieren führen

Soforthilfemaßnahmen:

- Bei Inhalation:

Den Verunglückten sofort an die frische Luft bringen und, falls erforderlich, Sauerstoff zuführen oder die Mund-zu-Mund-Beatmung vornehmen. Kein Adrenalin oder ähnliche Substanzen verabreichen.

- Bei Augenkontakt:

Augen mit reichlich Wasser und sorgfältig mindestens 15 Minuten lang spülen. Danach s einen Arzt aufsuchen.

- Bei Hautkontakt:

Haut sofort mit reichlich Wasser waschen und verunreinigte Bekleidung unverzüglich ausziehen.

Toxikologische Informationen:

- Lokale Wirkung

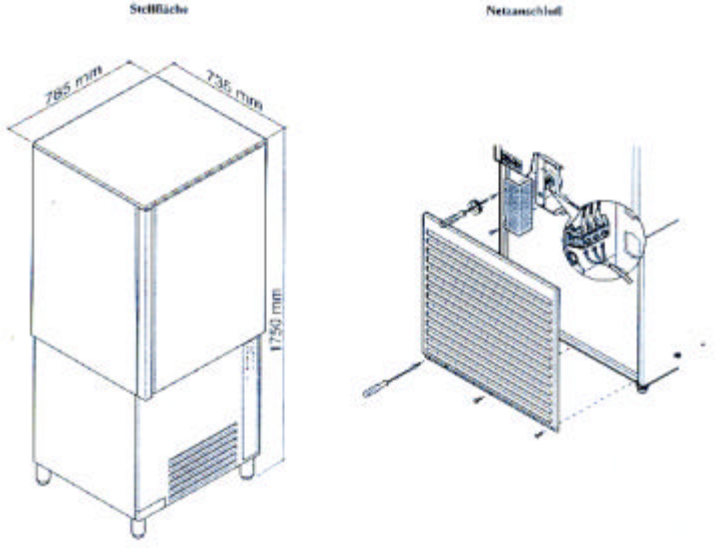
Eine Konzentration, die im Wesentlichen über dem Grenzwert liegt, kann ein Narkoseeffekt herbeiführen. Die Inhalation von hochkonzentrierten und sich zersetzenden Produkten kann Atemnot (Wasserlunge) zur Folge haben.

- Spezifische Wirkung:

Eine schnelle Flüssigkeitsverdunstung kann zum Erfrieren führen.

Feuerbekämpfungsmaßnahmen:

- Angemessene Feuerlöscher X-beliebig
- Besondere Gefahren: Druckanstieg
- Sondermethoden: Mit Wasser abkühlen.



Maßnahmen bei zufälligem Gasaustritt:

- Individuelle Vorsichtsmaßnahmen

Das Personal in Sicherheitsräume bringen. Eine angemessene Belüftung vorhersehen und eigene Schutzmittel verwenden.

- Umweltvorsichtsmaßnahmen verdunstet
- Reinigungsmethoden verdunstet

Handhabung:

- In den Arbeitsräumen einen ausreichenden Luftwechsel und/ oder einen Gasabsaug-vorgang vornehmen. Es empfiehlt sich, nur gut belüftete Räume zu benutzen.

Informationen ökologischer Art:

- Okotoxische Wirkung

Pentafluoräthan (R125): globales Heizpotential der Halokarbide; HGWP; (R l 1 = 1) = 0.84.
Ozonverarmungspotential;
COP; (R l 1 = 1) = 0.
Tetrafluortäthan: (R134a):): globales Heizpotential der Halokarbide;
HGWP; (R11 = 1) = 0.28.
Ozonverarmungspotential;
COP; (R 11 = 1) = 0.
Trifluortäthan: globales Heizpotential der Halokarbide; HGWP;(R11 = 1) =1,1.
Ozonverarmungspotential;
COP; (R11 = 1) = 0.

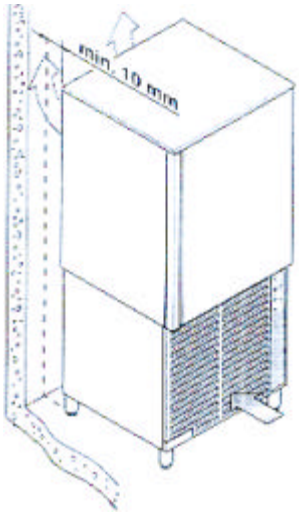
Entsorgungshinweise:

Das Produkt wiederverwerten. Falls dies nicht möglich sein sollte, muss die Beseitigung in einer dafür ausgerüsteten und zur Aufnahme und Neutralisation von Gasen und anderen giftigen Verarbeitungsprodukten berechtigten Anlage vorgenommen werden.

Installation

Die Installation darf nur vom Fachpersonal unter Beachtung der gesetzlichen Unfallschutzbestimmungen der geltenden Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät benutzt wird, l bei dies hat das Fachpersonal die Aufgabe, eventuelle Brandverhütungsvorschriften zu überprüfen. Die Maschine an dem vorgesehenen Platz aufstellen und dabei einen ausreichenden Freiraum (mindestens 10 cm) zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden oder Hindernissen lassen, die die korrekte Luftzirkulation behindern könnten *(Abb 4)*

Abb4



Sich vergewissern dass genügend Bewegungsfreiheit für die Wartungsarbeiten vorhanden ist
Das Gerät darf nicht in Räumen mit geringer Luftzirkulation
in die pralle Sonne mit hohen Temperaturwerten oder in die Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden
(Abb 5)

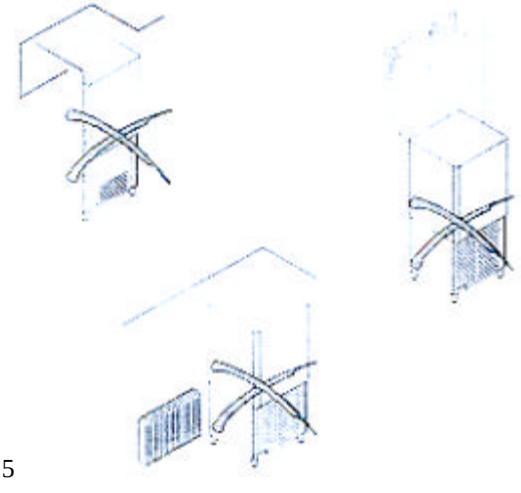
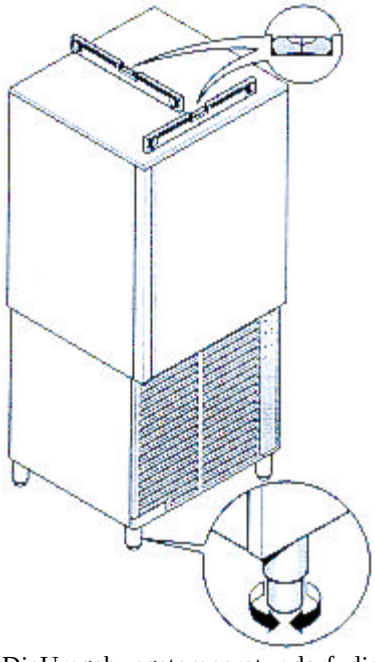
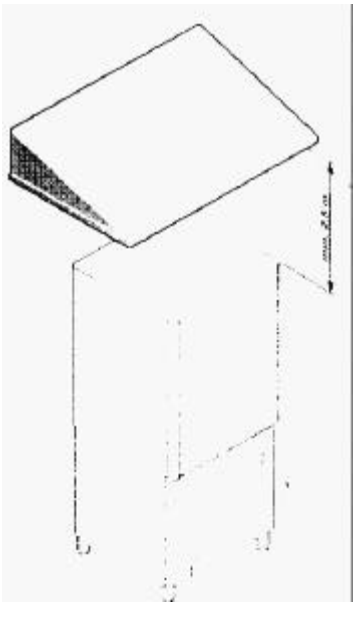


Abb5

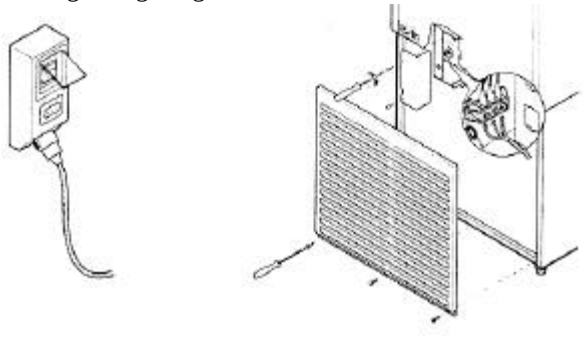
Das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage und durch die Regelung der höhenverstellbaren Füße ausrichten
(Abb 6)



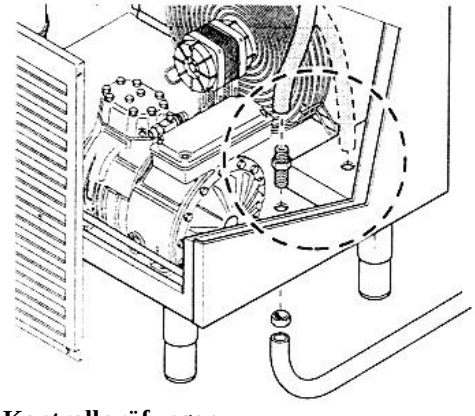
DieUmgebungstemperatur darf die 32°C Grenze nicht überschreiten, da darüber hinaus der korrekte Betriebsablauf der Maschine nicht gewährleistet werden kann
Bei besonderen Aufstellungen muss der Installateur die Möglichkeit in Betracht ziehen, das Produkt mit einer Abdeckung auszustatten.
(Abb 7)



• Netzanschluss
Die Apparatur muss an die Netzspannung mittels eines Fehlerstrom – Schutzschalter, unter Beachtung der geltenden Rechtsvorschriften
des Landes, in dem es installiert und *(Abb 8*) angeschlossen wird. Die Erdungsleitung muss an eine Erdungsanlage angeschlossen sein **Abb 8**

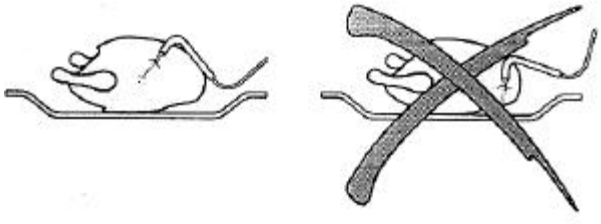


Abfluss
Das Gerät ist mit einem Behälter zur Kondenswasseraufnahme bestückt Als Alternative dazu kann das Abflußrohr an das diesbezügliche Anschlußstück am Boden angeschlossen werden *(Abb 9)*



Kontrollprüfungen
Falls während des Transports sich die Apparatur nicht in vertikaler Lage befand, müssen mindestens vier Stunden vergehen, bis die Maschine eingeschaltet werden kann
Vor der Einschaltung die folgenden Kontrollen durchführen:
Während des Betriebs den Anschluss an die Wasserleitung durch die Regelung des Druckventils überprüfen. Die korrekte Zirkulation des Kondenswassers überprüfen. Die Standarddruckwcrte überprüfen Den Netzanschluss überprüfen Die Stromaufnahme überprüfen.
Eventuelle Gasaustritte durch installationsbedingte Fragen oder Stöße überprüfen. Einen kompletten Kälte oder Gefrierzyklus vornehmen.
Der Kunde muss die erforderlichen Informationen über die korrekte Benutzung des Produkts erhalten haben.

Die Installation und Inbetriebsetzung der Apparatur darf nur vom Fachpersonal durchgeführt werden das zusammen mit dem Kunden den Garantieschein unterzeichnen wird.
DIE Herstellerfirma ist nicht für eventuelle Sach- oder Personenschaden haftbar, die durch eine unsachgerechte Installation verursacht wurden.
• Sicherungsvorrichtungen am Gerät
Tür - Mikroschalter
Stoppt bei Türöffnung den Apparaturbetrieb
Sicherheitsdruckschalter
Schaltet sich bei Über- und Unterdruck im Kühlkreislauf ein, Kompressor- und Motorventilator
Thermorelais schaltet sich bei Überlast und unkorrektem Betriebsablauf •ein
• Kerntemperaturfühler
Muss in die Mitte (das Herz) des Produkts eingeführt werden, dabei beachten, dass die Nadelspitze nicht das Produkt durchbohrt oder den Behälter berührt *(Abb 10)*



Vor jedem Gebrauch ist zur Vermeidung von Verunreinigungen die Reinigung der Sonde empfehlenswert flache Behälter, keine Deckel oder Isolierfolien verwenden, da auf diese Weise durch den Direktkontakt mit der Kaltluft die Kühlzeiten verringert werden. Für eine schnelle Kühlung sind Behälter mit 3,5 kg Produkt sowie einer Dicke von 8 cm. oder bei einer schnellen Tiefkühlung 5 cm, ratsam
Lagerung
Im Kälteerzeuger ist das Produkt einheitlich und nicht konzentriert zu verteilen. Es ist unabdingbar, dass die zu kühlenden oder tief zu kühlenden Produkte der Raumtemperatur so wenig wie möglich ausgesetzt bleiben, um auf diese Weise eine größere Zartheit des Nahrungsmittels zu erzielen.
Es empfiehlt sich, die Nahrungsmittel bei einer Temperatur von nicht unter +70C° in den Kälteerzeuger einzuführen.
Das Gefriervermögen beträgt während der schnellen Kühlung +70°C - +5°C und +70°C, l8°C während der Tiefkühlung. Nach der Kühlung oder Tiefkühlung ist das Produkt mit einem Decke, einer Schutzfolie oder unter Druck hermetisch aufzubewahren.
Die gekühlten Produkte werden in einem Kühlschrank bei +4C aufbewahrt, die tiefgekühlten Produkte in einem Tiefkühlschrank bei –20°C
Der Kälteerzeuger ist kein normaler Kühlschrank!

• Betriebsabläufe

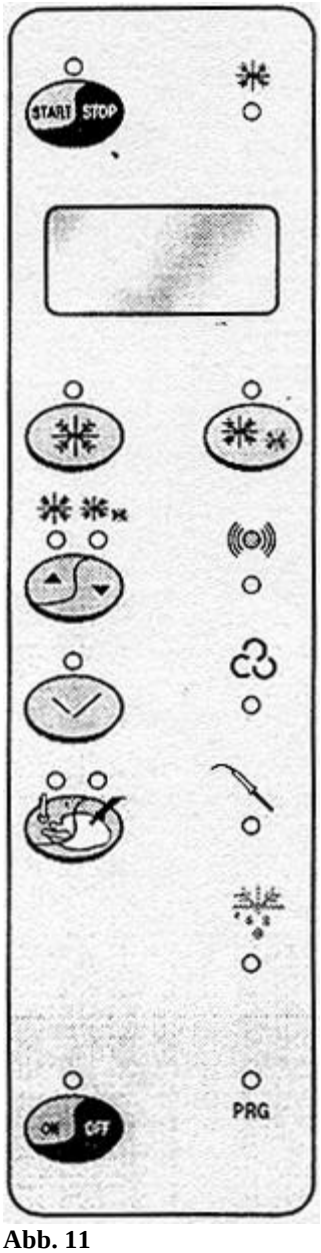
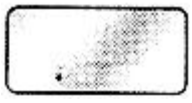


Abb. 11

• Schaltfeldangaben

Taste START / STOP

Led Kompressor



Display Temperatur-/Zeitangabe

Taste Kühlung

Taste Tiefkühlung

Taste Lagerung

Led Alarm

Taste Zeitangabe

Led Lüfterräder

Led Nadelsonde

Led Auftauvorgang

PRG

Led Programmierung

Taste ON / OFF

START / STOP
Schaltet den gewählten Zyklus bei ausgeschalteter Maschine

KÜHLUNG (+70°C - +5°C)
Bereitet bei Plustemperatur oder jedenfalls nahe 0°C die Maschine die Kühlung vor. DIESER TEMPERATURWERT ist durch einen Programmierparameter regelbar.

TIEFKÜHLUNG (+70°C - -18°C)
Bereitet bei Minustemperatur die Maschine auf die Kühlung vor. Dieser TEMPERATURWERT ist durch einen Programmierparameter regelbar

LAGERUNG
Bereitet die Maschine auf die Konservierung der Lebensmittel vor. Falls weder die Taste Kühlung noch Tiefkühlung gedrückt wurde, so arbeitet die Maschine wie ein normaler Kühlschrank, die Lagerungstemperatur kann im Hinblick auf die dafür im vorgesehenen Wert (mittlere oder geringe Temperatur) durch passenden Tastendruck (die diesbezügliche Led leuchtet auf) eingestellt werden. Falls aber der Kühlvorgang schon eingestellt wurde wird durch diesen Tastendruck nur die Led der Temperatur des diesbezüglich voreingestellten Kühlvorgangs aufleuchten.

Kerntemperaturfühler
Zeigt entweder die Temperatur in der Zelle oder im Produktherz an. Das Aufleuchten des dementsprechenden Led zeigt die gewählte Option an.

ZEITANGABE LED AUFTAUVORGANG
Schaltet die Nadelsonde aus. Bei erreichtem Zeitende; das durch den diesbezüglichen Parameter eingestellt wurde, geht man von der Kühlung zur Lagerung/Konservierung über. Das Display gibt die noch fehlende Zeit bis zum Ende des Kühlvorgangs an Durch Tastendruck „Kühlzellensonde/Nadelsonde“ wird einige Sekunden lang eine der beiden angezeigt.

ON/ OEF
Schaltet die Steuerung ein und aus. Der EWFC 1000 steht immer eingeschaltet auch im ausgeschalteten Zustand unter Spannung

LED KOMPRESSOR
Zeigt an dass der Kompressor in Betrieb ist. Ein eventuelles Aufblinken zeigt den Einschalt - Wartezustand an.

LED LLFTERRADER
Zeigt an dass die Lüfterräder in Betrieb sind. Ein eventuelles Aufblinken zeigt den Einschalt - Wartezustand an.

LED NADEL
Falls an, ist die Nadel eingeschaltet: falls aus, ist die Nadel ausgeschaltet, da die Funktion Zeitschaltung gewählt wurde. Ein Aufblinken zeigt an, dass sich die Nadel im Wartezustand befindet, ein Aufblinken nach einer gewissen Zeitspanne nach dem Start des Kühlungsvorgangs bedeutet dass die Nadel im Produkt nicht eingeführt wurde und die Kontrolle automatisch Zeitgeschaltet wird.

LED AUFTAUVORGANG
Diese Kontrolleuchte zeigt an, dass der Auftauvorgang eingeschaltet wurde.

PRG
LED PROGRAMMIERUNG
Blinkt während der Programmierung auf.

LED ALARM
Led mit Ausgang Alarmwiederholung verbunden. Bei Alarmsonde eingeschaltet.

• Funktionshinweise

Bei der Geräteeinschaltung wird durch Tastendruck

die Auswahl des gewünschten Betriebsablaufes angefordert. Auf dem Display erscheint die Angabe „SEL“ und die folgenden Leds leuchten auf.

Kühlung

Tiefkühlung

Lagerung

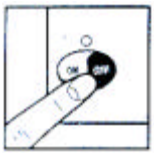
Einschaltung der folgenden Betriebsabläufe durch jeweiligen Tastendruck möglich:

1. Kühlung	(+70°C/+3°C)	Taste		Zyklusstart Taste
2. Tiefkühlung	(+70°C/-18°C)	Taste		Zyklusstart Taste
3. Lagerung	(+3°C)	Taste	Led an	Zyklusstart Taste
4. Lagerung	(-18°C)	Taste	Led an	Zyklusstart Taste
5. Kühlung	(+70°C/+3°C) + Lagerung (+3°C)	Taste	+Taste	Zyklusstart Taste
6. Tiefkühlung	(+70°C/-18°C) + Lagerung (-18°C)	Taste	+Taste	Zyklusstart Taste

Vorgangsweise

Die Speise in die Zelle stellen danach Nadelsonde in die Mitte des zu kühlenden Produkts einfügen.

Gerät über die Taste ON/OFF einschalten Auf dem Display erscheint die Angabe **SEL** und die folgenden Leds leuchten auf.



Kühlung

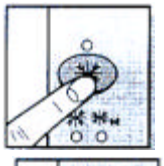
Tiefkühlung

Lagerung

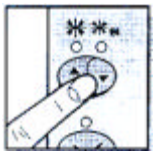
Es gibt drei Auswahlmöglichkeiten.

Kühlung im Produktherz (ratsam)

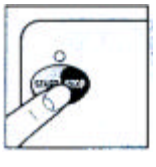
Taste Kühlung drücken (falls nach der Kühlung die Speisen gelagert werden sollen) Taste



Lagerung drücken .



Zyklus durch Tastendruck START/STOP einschalten auf dem Display erscheint der von der Sonde gemessene Temperaturwert.



Tiefkühlung im Produktherz (ratsam)

Taste Tiefkühlung drücken

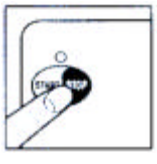
falls nach der Tiefkühlung die Speisen gelagert werden sollen) Taste Lagerung

drücken.

Zyklus durch Tastendruck START/STOP

einschalten und auf dem Display erscheint der von der Sonde gemessene Temperaturwert.

Nach der Kühlung und Tiefkühlung werden bei eingeschalteter Lagerung die Speisen bei einem Temperaturwert von +3C (nach der Kühlung) oder -18C (nach der Tiefkühlung) aufbewahrt. Auf jeden Fall erscheint auf dem Display der jeweilige Temperaturwert der Zelle.



Kühlung mit Zeitregler

Taste Kühlung
dann Taste Zeit
und START/STOP
drücken.

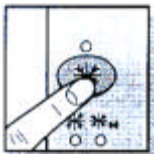
Auf dem Display erscheint
die eingestellte Kühlzeit.
Zur Änderung der Zeiteinstellung

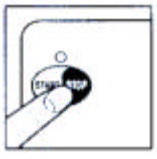
Taste **PROG** danach ON/OFF
solange drücken, bis das Display
ilA anzeigt. Zur Änderung der
Zeiteinstellung und durch Tastendruck
ROT,. befindet sich

über der Taste ON/OFF, wird die
Zeit verlängert und durch Tastendruck

ON/OFF verringert.
Die auf dem Display erscheinende
Zeitangabe ist im Minuten-Zyklus durch
Tastendruck START/STOP

einzuschalten.





Tiefkühlung Zeitregler

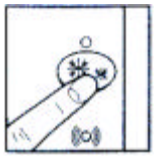
Taste Tiefkühlung dann Taste ZEIT
und START/STOP drücken. Auf dem
Display erscheint die eingestellte Tiefkühlzeit.
Zur Änderung der Zeiteinstellung Taste

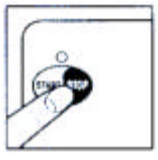
PROG danach ON/OFF solange drücken,
bis das Display ilC anzeigt. Zur Änderung der
Zeiteinstellung und durch Tastendruck ROT,

befindet sich über der Taste *ON/OFF*, wird
die Zeit verlängert und durch Tastendruck

ON/ OFF verringert.
Die auf dem Display erscheinende,
Zeitangabe ist in Minuten Zyklus durch

Tastendruck START / STOP
einschalten.





Falls die Nadelsonde nicht im Produktherz eingeführt wurde, läuft das Gerät automatisch auf Zeit (die zuletzt eingegebene Zeit). Die Led Zeit und SONDE leuchten auf.

• Liste der Alarmmeldumgen

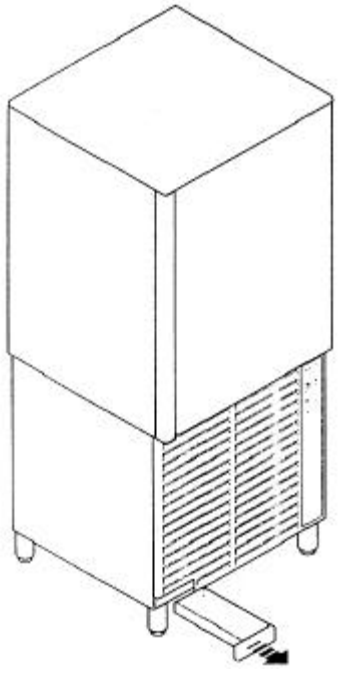
CP	Kammersonde funktioniert nicht
HP	Sonde im Herz funktioniert nicht
EP	Verdampfersonde funktioniert nicht
LI	Temperatur außerhalb dem min Grenzwert
HI	Temperatur außerhalb dem max Grenzwert

Reinigung und Wartung

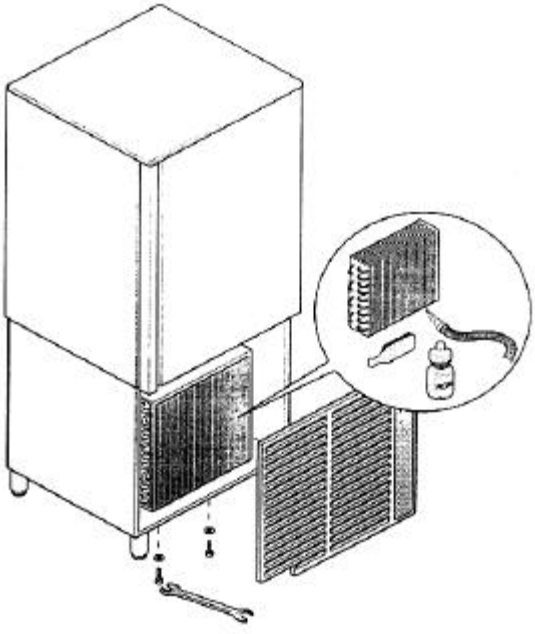
Nach jedem Arbeitstag ist der Innenraum der Kühlzelle sorgfältig
zu reinigen, um eine korrekte Hygiene und Qualität der behandelten
Nahrungsmittel zu gewährleisten.
Nur mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen *(Abb 12)*
Keine Schleifmittel. Schabeisen oder Verdünnungsmittel verwenden.

Über die Möglichkeit hinaus das Kondenswasser auf den Boden abfliesen zu lassen (Abb 9), sind unsere Produkte auch mit einem Behälter zur Kondenswasseraufnahme bestückt, der regelmäßig geleert werden muss (Abb. 13).

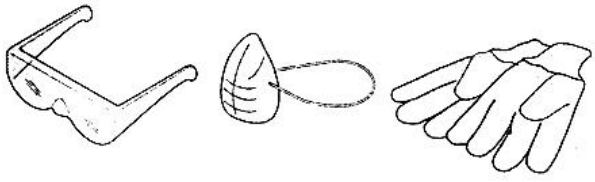
Zur Beibehaltung der Funktionstüchtigkeit der Maschine ist der Kondensator, der sich hinter dem vorderen Rost befindet sauber zu halten. Hierzu ist zur Beseitigung des Schmutzes auf den Veripplungen *(\Abb. 14)* mit einer Metallbürste und einem Staubsauger eine monatliche Reinigung vorzunehmen keine spitzen Gegenstände verwenden.



Zur Beibehaltung der Funktionstüchtigkeit der Maschine ist der Kondensator, der sich hinter dem vorderen Rost befindet sauber zu halten Hierzu ist zur Beseitigung des Schmutzes auf den Veripplungen *(\Abb. 14)* mit einer Metallbürste und einem Staubsauger eine monatliche Reinigung vorzunehmen. Keine spitzen Gegenstände verwenden.



Während der Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind Handschuhe, eine Brille und eine Schutzmaske zu benutzen.
Nach diesen Arbeitsabläufen sind vor der Einschaltung der Apparatur die Schutzvorrichtungen wieder anzubringen.



Sonderwartung

Diese Wartung darf nur vom Fachpersonal durchgeführt werden das zu Arbeitsvorgängen und dieser Produkttypologie ermächtigt ist.

Entsorgung

Der Kälteerzeuger ist mit Kältemittel oder mit Schmieröl ausgestattet. Daher ist die diesbezügliche Entsorgung oder Beseitigung der strengen Beachtung der geltenden Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Installation vorgenommen wird., untergeordnet.

Gewährleistung / Garantie

Firma	IME A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880070 Telefax (0662) 8800708
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Schockfroster Type.....
MASCHINEN-NR.	----------
BAUJAHR	----------
LIEFERDATUM	----------

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen, sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten !

2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“).

3.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

4.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.

5.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

6.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

7.) Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von Speisen geeignet.

Störungsfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.